



Owocowe Wzmacniacze Smaków

Trilogy Essential Ingredients Inc. Opracował owocowe wzmacniacze smaku, które są 20 - 30 razy mocniejsze niż typowe koncentraty i nadają produktom efekt „wow”. Przy wysokich kosztach owoców te wzmacniacze oferują możliwość redukcji kosztów bez straty dla smaku.

KORZYŚCI

- Czysta etykieta jako aromat naturalny
- Składniki z aprobatą FEMA
- Składniki z aprobatą GRAS
- Brak problemów z dostawą
- **Redukcja kalorii**

Technologia

Po dokładnej analizie owocu, w celu uzyskania aromatu o wymaganej słodkości i odczuwaniu smaku stosowana jest unikatowa technika obróbki termicznej w połączeniu z użyciem szczególnych prekursorów i innych komponentów tworzących aromaty. Taka kombinacja zapewnia oryginalność, moc i odpowiedni wpływ na oczekiwany produkt.

Zastosowanie

Profile aromatów mogą być w określony sposób modyfikowane do danych zastosowań w celu utrzymania jakości i spójności oczekiwanego produktu. Charakterystyka aromatu, wpływ i odczuwanie smaku mogą być utrzymywane w każdym przypadku. Te wzmacniacze są idealne do zastosowania w cukiernictwie, piekarnictwie, deserach, napojach i innych aplikacjach, w których stosowanie owoców musi być zmniejszone, ale spójność smaku i aromatu zachowana.

OWOCE

- Jabłko
- Kokos
- Żurawina
- Mango
- Marakuja
- Ananas
- Truskawka
- Białe winogrona
- Gruszka
- Winogrona Concord
- Malina
- Gujawa
- Cytryna



Trilogy Essential Ingredients, Inc.